

# “PILOTES” FORCALLANES



Ingredients per 30- 40 PILOTES

- 300gr de pernil salat en taquets fins
- 300gr de formatge d'oveja
- 300gr de Frito (llom, llenguanisa...)
- 500gr de pa ratllat de miga grossa
- Caldo de carn
- 2 dents d'all
- Julivert
- Mantega de porc
- 1/2 dotzena d'ous
- Canella (opcional)

---

PASSOS:

- Tallarem en trossets molt petits la carn del frito, el pernil salat i els alls.
- Afegirem primer en un bol el pa, el julivert, els alls, el frito, el pernil salat i la canella (opcional), ho mesclarem tot molt bé.
- Una vegada estiga tot ben mesclat, afegirem el formatge, els ous i la mantega de porc (sagí), i ho mesclarem.
- En una olla ficarem a escalfar un poc de caldo.
- Afegirem un poc de caldo temprat a la massa i mesclarem fins a aconseguir una massa que no es pegue a les mans, anirem afegint caldo tantes vegades en faça falta fins que tinguem la massa.
- Ens ficarem un poc de massa a la palma de la mà (segons les generacions passades, per fer totes les Pilotes de la mateixa mida, has de posar un poc de massa en la palma de la mà, i tota la massa que sobresurt quan tanques el puny, és la que sobra) apretarem la massa i farem les Pilotes.
- Per saber si la Pilota està ben elaborada, afegirem un parell d'elles al caldo bullen, i si la Pilota no es trenca o desfà, és perquè ja està perfecta i llesta!!